

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Кафедра туристичного та готельно-ресторанного бізнесу

Допущено до захисту
Завідувач кафедри

(підпис)
“ ____ ” _____ 20__ р.

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на здобуття освітнього ступеня бакалавр

зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

за освітньою програмою «Бакалавр»

**на тему: «Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств
ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Le Grill»)»**

Виконавець:

студентка IV курсу ФМЕ

До Данг Кіеу Чінъ

Науковий керівник:

викладач кафедри туристичного

та готельно-ресторанного бізнесу

Єгупова І.М.

Одеса 2020

АНОТАЦІЯ

До Данг Кієу Чінь, «Шляхи підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства (на прикладі ресторану «Le Grill»))»
кваліфікаційна робота на здобуття освітнього ступеня бакалавра зі спеціальності
241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»,
Одеський національний економічний університет, м. Одеса, 2020 рік

У роботі розглянуті теоретичні аспекти конкурентоспроможності підприємств, визначені сутність основні фактори конкурентоспроможності підприємств, проаналізовано фактори, що впливають на конкурентоспроможність організації та досліджено основні методи оцінки конкурентоспроможності.

Представлена характеристика закладу ресторанного господарства «Le Grill» та аналіз організаційно-економічної діяльності ресторану, основних показників виробничої діяльності та його фінансового стану. Визначена оцінка конкурентоспроможності ресторану «Le Grill» та проаналізовано конкурентне середовище досліджуваного закладу.

За результатами аналізу запропонований комплекс заходів щодо підвищення конкурентоспроможності в ресторані «Le Grill» - відкриття літньої тераси при основному ресторані, впровадження додаткової послуги «їжа на винос», підвищення кваліфікації персоналу та інші. Обґрунтована економічна ефективність їх впровадження, що підкріплено необхідними техніко-економічними розрахунками.

Ключові слова: конкурентоспроможність, конкурентні переваги, конкурентне середовище, ресторан, ресторанне господарство, SWOT-аналіз, економічний ефект, термін окупності.

ANNOTATION

Do Dang Kieu Trinh, «Ways to increase the competitiveness of restaurants (as an example of the restaurant «Le Grill»))»
qualifying work for obtaining a bachelor's degree in specialty
241 "Hotel and restaurant business"
for the educational program "Hotel and restaurant business",
Odessa National Economic University, Odessa, 2020

The article deals with the theoretical aspects of enterprise competitiveness, determines the essence of the main factors of enterprise competitiveness is determined, analyzes the factors influencing the organization 's competitiveness and investigates the main methods of competitiveness assessment.

The characteristics of the restaurant «Le Grill» and the analysis of organizational and economic activity of the restaurant, the main indicators of production activity and its financial condition are presented. The assessment of the competitiveness of the restaurant "Le Grill" is determined and the competitive environment of the studied institution is analyzed.

According to the results of the analysis, a set of measures to increase competitiveness in the restaurant «Le Grill» are - opening of a summer terrace at the main restaurant, the introduction of additional services "takeaway", staff training and others. The economic efficiency of their implementation is substantiated, which is supported by the necessary technical and economic calculations.

Key words: competitiveness, competitive advantages, competitive environment, restaurant, restaurant business, restaurant business, SWOT-analysis, economic effect, payback period.

ЗМІСТ

| | |
|---|-----------|
| ВСТУП | 3 |
| РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ АНАЛІЗУ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА..... | 6 |
| 1.1. Сутність і основні фактори конкурентоспроможності підприємств..... | 6 |
| 1.2. Методи оцінки та показники конкурентоспроможності підприємств..... | 14 |
| 1.3. Сучасні напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства..... | 21 |
| РОЗДІЛ 2. АНАЛІЗ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАННОГО ПІДПРИЄМСТВА «LE GRILL» | 24 |
| 2.1. Загальна характеристика та показники виробничо-фінансової діяльності ресторану «Le Grill»..... | 24 |
| 2.2. Аналіз конкурентних переваг послуг ресторану «Le Grill»..... | 31 |
| 2.3. Аналіз конкурентного середовища ресторану «Le Grill»..... | 40 |
| РОЗДІЛ 3. ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ РЕСТОРАНУ «LE GRILL»..... | 50 |
| 3.1. Основні напрямки підвищення конкурентоспроможності ресторану «Le Grill»..... | 50 |
| 3.2. Економічне обґрунтування заходів щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Le Grill»..... | 61 |
| ВИСНОВКИ | 69 |
| Список використаних джерел | 71 |

Вступ

Сфера ресторанного господарства в останні роки характеризується значними змінами, пов'язаними з збільшенням загальної кількості організацій даного сегмента і зростанням їх конкурентоспроможності. В даний час спостерігається істотне підвищення якості продукції та обслуговування споживачів в даному секторі послуг.

Інтенсивність розвитку сегмента ресторанного господарства в Україні підтверджується тим фактом, що в залежності від регіональних відмінностей темпи зростання галузі оцінюються в 20-40% [1]. Підвищення доступності послуг ресторанних підприємств пов'язано зі зростанням купівельної спроможності населення, яка дозволяє їм все частіше відвідувати кафе, бари, ресторани. Основне зростання обороту припадає на сегмент "швидкого харчування", який є найбільш доступним за ціновим критерієм, а також на заклади ресторанного господарства, що пропонують якісну послугу харчування в середньому ціновому сегменті.

Актуальність обраної теми полягає в тому, що кінцева мета будь-якого підприємства - це перемога в конкурентній боротьбі. Перемога не разова, не випадкова, а є наслідком постійних і грамотних зусиль підприємства. Досягається вона чи ні - залежить від конкурентоспроможності підприємства, тобто від того, наскільки воно краще в порівнянні з аналогами-продукцією та послугами інших підприємств. Тому, щоб не зійти з дистанції в умовах жорсткої конкуренції і розвиватися, треба проводити аналіз сформованого положення на ринку, а так само вживати заходів щодо підвищення конкурентоспроможності.

Метою даної дипломної роботи є дослідження конкурентоспроможності підприємств та розробка пропозицій щодо поліпшення конкурентних можливостей на прикладі закладу ресторанного господарства «Le Grill».

Виходячи з поставленої мети, можна висунути наступні завдання:

1. Визначити сутність і основні фактори конкурентоспроможності підприємств;
2. Проаналізувати методи оцінки та показники конкурентоспроможності підприємств;
3. Визначити сучасні напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства;
4. Надати характеристику закладу ресторанного господарства «Le Grill» та проаналізувати організаційно-економічну діяльність ресторану;
5. Визначити конкурентні переваги послуг ресторану «Le Grill»;
6. Проаналізувати конкурентне середовище ресторану «Le Grill»
7. Розробити комплексні заходи щодо вдосконалення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства Le Grill
8. Економічно обґрунтувати запропоновані заходи щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Le Grill»

Об'єктом дослідження є діяльність закладу ресторанного господарства «Le Grill».

Предметом дослідження є процеси, механізми та методи оцінки конкурентоспроможності підприємства та шляхи підвищення її рівня.

Теоретичною основою дослідження стали праці вітчизняних і зарубіжних вчених, матеріали періодичних видань. Дана проблема вивчена багатьма вченими, з яких можна виділити: Х. Маккей, Б. Карлоф, М. Портер, Д. Мерсера, Савицька Г.В., Фатхутдінов Р. А., Зав'ялов П.С., Виханський О.С., Маліков О.І., Ємельянов В. І. та інші.

Методичною основою дослідження стали метод порівняльного аналізу інформаційних джерел та періодичної літератури, вивчення навчально-методичних посібників та вивчення документації, що відноситься до діяльності виробничих організацій.

В якості інформаційної бази випускної роботи були використані

монографічна та наукова література, статті, закони та інші нормативно-правові документи, Інтернет-джерела, статистична інформація, а також внутрішні документи ресторану «Le Grill».

Структурно випускна кваліфікаційна робота складається з введення, трьох розділів, висновку, списку літератури та додатків.

Публікації. За темою дослідження опубліковані тези доповіді: Сучасні напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали Міжнародної науковопрактичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 2. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 353-356 с.

ВИСНОВКИ

1. У роботі розглянуті теоретичні аспекти конкурентоспроможності підприємств. Проаналізовано фактори, що впливають на конкурентоспроможність організації та досліджено основні методи оцінки конкурентоспроможності.

2. Визначено, що для оцінювання конкурентоспроможності підприємства застосовують показники, що характеризують основні напрямки його діяльності: виробничу (з надання послуг), кадрову, фінансову, економічну, управлінську діяльність та інші.

3. Встановлено, що основними методами оцінки конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства є: метод рангів, метод різниць, метод балів, метод порівняльних переваг, метод, заснований на теорії ефективної конкуренції, матричний метод.

4. Проведений аналіз фінансово-господарської діяльності показав, що динаміка товарообороту та чистого доходу від реалізації послуг позитивна протягом усього аналізованого періоду. Збільшення показників товарообороту відбулося на 29,97% та чистого доходу на 25,5 %. Середньорічна вартість основних засобів в 2019 році на 4,74% більше ніж в аналогічний період 2017 року. Продуктивність праці зросла на 5,3% завдяки значному росту товарообороту та чистого доходу. Збільшення протягом аналізованого періоду повної собівартості реалізованих продукції та послуг на 26,6 % здебільшого залежало від зростання вартості сировини та продуктів, а також від росту тарифів на комунальні послуги, не позначилося негативно на прибутку. Чистий прибуток за аналізований період збільшився на 336,2 тис. грн. або на 45,2%, а рентабельність на 15,7%.

5. Аналіз внутрішнього середовища ресторану «Le Grill» показав, що ресторан має більше сильних сторін, ніж слабких. До слабких сторін ресторану

відноситься недолік і низька ефективність рекламних акцій і заходів з рекламування ресторанного комплексу, які покликані виконувати стимулюючу функцію, інформаційну функцію і ідентифікує функцію. Конкурентними перевагами ресторану є вигідне розташування, команда з досвідчених фахівців, широкий асортимент продукції та наявність ексклюзивних послуг, індивідуальний підхід до кожного гостя та велика кількість постійних гостей.

6. Проведений аналіз відгуків про ресторан «Le Grill» у мережі Інтернет показав, що гості досить високо оцінили відповідність заявленого рівня послуг і якості продукції реальному. Найбільш бажаними в ресторані для клієнтів виявилися різноманітність і якість меню. Персонал ресторану оцінений досить високо, відзначений досить високий рівень професіоналізму. Але також були виявлені скарги на роботу обслуговуючого персоналу підприємства, якості страв та незадоволеність співвідношенням ціна/якість.

7. За результатами оцінювання конкурентоспроможності ресторанів «Le Grill», «Sababa», «Pizza&Grill» та «Slow Piggy» встановлено, що конкурентоспроможним є ресторан «Le Grill». Найближчим конкурентом закладу є ресторан «Slow Piggy», інші конкуренти є ринковими послідовниками, оскільки їх коефіцієнти конкурентоспроможності знаходяться у межах від 0,9 до 1.

8. Розроблено комплексні заходи щодо вдосконалення конкурентоспроможності закладу ресторанного господарства Le Grill.

9. Проведені розрахунки показали, що запропоновані заходи щодо підвищення конкурентоспроможності ресторану «Le Grill» є комерційно ефективними і економічно доцільними. Відкриття літньої тераси при основному ресторані принесе 1 346 558 грн. і окупиться за 8,3 місяців, впровадження додаткової послуги «їжа на винос» збільшить прибуток на 796 536 грн. на рік., а підвищення кваліфікації персоналу на 32 398 грн. Загальний економічний ефект від реалізації запропонованих заходів складе 2 175 492 грн., що свідчить про їх високу ефективність.

Список використаних джерел

1. Андрусова Э. В. Индустрия гостинности в странах Европы / Материалы III международной научно-практической конференции - 4-6 грудня 2009 р. Симферополь: ВіТроПринт, 2009. - 176 с. - С.141-143.
2. Фатхутдинов Р.А. Конкурентоспособность: экономика, стратегия и обновление: Учеб.пособие. – М.: Инфра – М, 2000. – 351 с.
3. Константинова И. В. Управление конкурентоспособностью как основа экономического развития предприятий машиностроительного комплекса (на примере Рязанского региона): автореф. канд. эконом. наук / И. В. Константинова. – Саранск, 2001. – 23с
4. Ивахник, Д. Е. Обеспечение конкурентоспособности российских предприятий в условиях трансформации экономики – М.: Саратов, 2003. – 23 с.
5. Богомолова И. П. Анализ формирования категории конкурентоспособность, как фактора рыночного превосходства экономических объектов / И. П. Богомолова, Е. В. Хохлов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mavriz.ru/articles/2005/1/3548.html> .
6. Азоев Г.Л. Конкуренция: анализ, стратегия и практика. – М.: Центр экономики и маркетинга, 1996. – 208 с.
7. Портер М. Конкурентное преимущество: Как достичь высокого результата и обеспечить его устойчивость / пер. с англ. Е. Калининой. — М.: «Альпина Паблишер», 2008 (2-е изд. — 2008). — 720 с.
8. Портер М. Конкурентная стратегия: Методика анализа отраслей и конкурентов / пер. с англ. И. Минервина; — М. : «Альпина Паблишер», 2011. — 454 с.
9. Костин А. В. Конкурентоспособность и ее формирование в переходной экономике: автореф. канд. эконом. наук / А. В. Костин. – Казань, 2003. – 24 с.
10. Клименко С.М. Управління конкурентоспроможністю підприємства / С.М.

- Клименко, Т.В. Омеляненко, Д.О. Барабась та ін. – К. : КНЕУ, 2008. – 520 с.
11. Азоев Г.Л. Конкурентные преимущества фирмы / Г.Л. Азоев, А.П. Челенков. – М. : Новости, 2006. – 267
 12. Фатхутдинов Р.А. Глобальная конкурентоспособность. На стол современному руководителю: монография / Р.А. Фатхутдинов. М.: РИА Стандарты и качество, 2009. 464 с.
 13. Томпсон А.А. Стратегический менеджмент. Искусство разработки и реализации стратегии / А.А. Томпсон, А.Дж. Стрикленд. – М., 1998. – 576 с.
 14. Таран В. А. Конкурентоспособность предприятий: проблема современной политики и стратегия в области качества / В. А. Таран // Машиностроитель.
 15. Олливе А. Международный маркетинг / А. Олливе, А. Дайан, Р. Урсе; пер. с фр. А. Дайан, Ф. Бруккерель и др. // Академия рынка: Маркетинг. - М.: Экономика, 1993. - 560 с.
 16. Смольянова Е.Л. К вопросу о классификации факторов и резервов обеспечения конкурентоспособности предприятия / Е.Л. Смольянова, В.Б. Малицкая // Вестник ТГУ. 2009. Вып. 2 (70). - С. 336-344.
 17. Лазаренко А. А. Методы оценки конкурентоспособности [Текст] / А. А. Лазаренко // Молодой ученый. — 2014. — №1. — С. 374-377.
 18. Конспект лекцій з дисципліни «Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу» для студентів V-курсу всіх форм навчання спеціальності «Туризм» (Укл. В.Г. Герасименко – Одеса: ОДЕУ, ротапринт, 2011р. – 74с)
 19. Поляничкин Ю. А. Методы оценки конкурентоспособности предприятий[Текст] / Ю. А. Поляничкин // Бизнес в законе. — 2012. — №3. — С. 191-194.
 20. Пострелова, А. В. Оценка конкурентоспособности предприятия / А. В. Пострелова, М. С. Маркин. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2013. — № 6 (53). — С. 398-402.

21. Гаврилюк С.П. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу: навч. посіб. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.
22. Шафранюк Ю. А. Підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи / Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції (м. Львів, 29.11.2016 р.). - Львів: МАУП, 2016. - Ч.2. - 675 с. - С.665-668.
23. Ли, Г. С. Анализ тенденций к повышению конкурентоспособности предприятий общественного питания в России / Г. С. Ли, А. М. Пучкова. — Текст : непосредственный // Молодой ученый. — 2019. - № 2 (240). — С. 242-243.
24. Офіційна сторінка магазину «Le Silpo» у Фейсбук [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.facebook.com/LeSilpoOdessa>
25. Филип Котлер, Роланд Бергер, Нильс Бикхофф. Стратегический менеджмент по Котлеру. Лучшие приемы и методы = The Quintessence of Strategic Management: What You Really Need to Know to Survive in Business. — М.: Альпина Паблишер, 2012. — 144 с.
26. Tripadvisor – сайт для мандрівників [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.tripadvisor.ru>.
27. Google - найбільша пошукова система [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.google.com>
28. Беленький П.Ю. Дослідження проблем конкурентоспроможності / П.Ю. Беленький // Вісник НАН України. – 2007. – № 5. – С. 9-18.
29. Перцовский Н.И. Международный маркетинг: учеб. пособие / И.А. Спиридонов, С.В. Барсукова; под ред. Н.И. Перцовского. – М. : Высшая школа, 2001. – 239 с.
30. Галасюк С.С. Оцінка конкурентного профілю підприємств ресторанного господарства / С. С. Галасюк, К. А. Наймарк// Теоретичні, методологічні та

- практичні аспекти конкурентоспроможності підприємств: монографія // За заг. ред. д-ра екон. наук, проф. О.Г. Янкового. – Одеса: Атлант, 2017. – С.
31. Должанський І.З., Загорна Т.О. Конкурентоспроможність підприємства: навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 384 с.
 32. Офіційний сайт ресторану «Sababa» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://sababa.com.ua>
 33. Офіційний сайт ресторану «Pizza&Grill» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.pizzagrill.com.ua>
 34. Офіційний сайт ресторану «Slow Piggy» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://slowpiggy.business.site>
 35. Пандемія коронавірусної хвороби 2019 [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://ru.wikipedia.org/wiki/COVID-19>
 36. Офіційний сайт торговельного центру «Епіцентр» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://epicentrk.ua>
 37. Єгупова І. М. Порівняльний аналіз розвитку ресторанного бізнесу в Україні / Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції / За заг. ред. В.Г. Герасименко, О.Л.Михайлюк . — К.: ФОП Гуляєва В.М., 2019. — 214-233 с.
 38. Герасименко, В. Інтернет як засіб просування туристичних послуг [Текст] / В. Герасименко, І. Давиденко // Маркетинг в Україні. – 2009. – №2. – С. 41-46.
 39. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства класифікація [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dnaop.com/html/34057/doc-ДСТУ_4281_2004
 40. Костенюкова, Г.А. Ресторанный бизнес как составная часть общественного питания, проблемы и возможности на региональном уровне / Г.А. Костенюкова // Актуальные вопросы экономики и управления: материалы II Междунар. науч. конф. – М.: Буки-Веди, 2013. – С. 50–52.
 41. Никуленкова Т. Т., Лавриненко Ю. И., Ястина Г. М. Проектирование

- предприятий общественного питания, КолосС, 2008. – 346 с.
42. Єгупова І. М. Порівняльний аналіз розвитку ресторанного бізнесу в Україні / Державне регулювання сфери туризму України в контексті процесів євроінтеграції / За заг. ред. В.Г. Герасименко, О.Л.Михайлюк . — К.: ФОП Гуляєва В.М., 2019. — 332 с.
 43. Хумарова Н.І. Методологічні засади державного розпорядження рекреаційно-туристичними ресурсами в Україні Економічні інновації: збірник наукових праць. – Одеса: ІПРЕЕД НАН України, 2017. – Вип. 64. – с. 314-319.
 44. Хумарова Н.І. Голікова О.С. Розвиток туристичної галузі в контексті реалізації міжнародних проектів Економічні інновації: збірник наукових праць. – Одеса: ІПРЕЕД НАН України, 2015. - Випуск 60. – Т. 3.
 45. Галасюк С. С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні / С. С. Галасюк // Перспективи розвитку галузей економіки з урахуванням сучасних євро інтеграційних процесів: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції, 21-22.04.2017 р. – Дніпро: Перспектива, 2017. – С. 57-60.
 46. Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 1. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 513 с.
 47. Сучасні напрямки підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства / Туристичний та готельно-ресторанний бізнес: світовий досвід та перспективи розвитку для України: Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції студентів, аспірантів та вчених, 15 квітня 2020 р.: у 3-х томах. – Т. 2. – Одеса: Одеський національний економічний університет, 2020. – 353-356 с.